

Línea Panadería

Sobadora de sobremesa
3/4 HP, rodillo de 50cm

VSS-500B

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

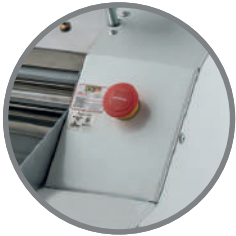
VENTUS[®]

Características

- Sobadora ideal para realizar **masas como hallullas, sopaipillas, empanadas, hojarasca, galletas.**
- Exclusiva para **masas con materia grasa** como mantequilla, manteca entre otras.
- Apertura mínima de rodillo de 2mm.
- Regulación del grosor de la masa.
- Rodillos de acero inox. con 50cm de largo.
- **Bandejas de acero inoxidable.**
- **Motor de 3/4 HP.**
- Revestimiento cubierto con pintura epóxica.
- Gomas antideslizante.



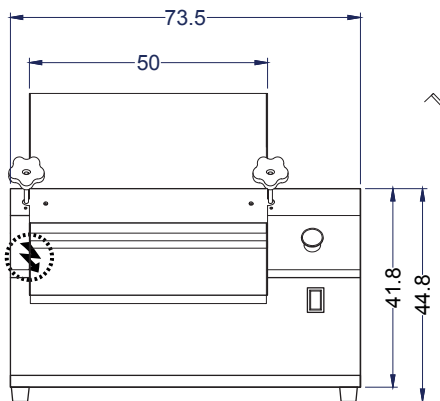
*Imagen referencial



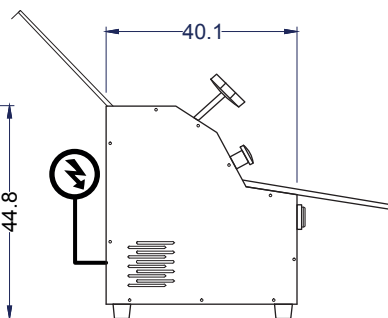
Botón de seguridad



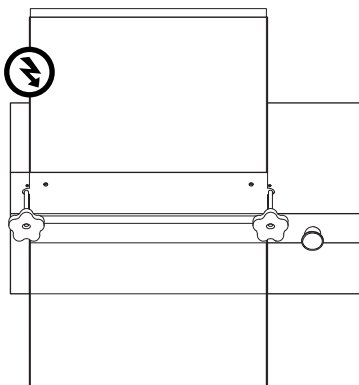
Bandejas en acero inoxidable



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

Unidad: cm

	Dimensiones equipo	Ancho 73.5 cm	Profundidad 40.1cm	Alto 44.8 cm
	Peso	Neto 40 kg		
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.55 kW	Energía 220V/50Hz	Consumo 0.6 kW/h
	Fuerza motor	Potencia 3/4 HP		
	Velocidad	1.700 rpm		